

ПАШТЕТЫ ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

Катушонок С.А.

Научные руководители - Василенко З.В., д.т.н., профессор,

Березнева Т.В., к.т.н., доцент

Могилевский государственный университет продовольствия

г. Могилев, Республика Беларусь

Особое место в питании человека занимают мясные продукты, которые употребляются в пищу практически ежедневно и могут выступать в роли продукта питания, позволяющего регулировать рационы путем введения различных добавок, обладающих лечебными и профилактическими свойствами. В качестве добавок, придающих диетические и профилактические свойства мясным изделиям, можно использовать различные виды белоксодержащих продуктов растительного происхождения, пищевые волокна, минеральные обогатители и другие.

Производство мясных продуктов высокой пищевой ценности, обладающих функциональными и профилактическими свойствами, является одним из приоритетных направлений пищевой технологии XXI века.

В связи с чем в работе ставилась цель разработать мясной паштет повышенной пищевой ценности за счет введения в его рецептурный состав растительного компонента - крупы из кукурузы, обладающей высокой биологической ценностью, которая не заслужено не достаточно широко используется в пищевой промышленности и, в частности, в мясной промышленности.

Результаты исследований по определению оптимального количества пасты из отварной кукурузы в составе модельных фаршей паштета свидетельствуют, что ее введение оказывает положительное влияние на их показатели: происходит увеличение их влагосвязывающей способности.

При увеличении содержания кукурузной массы до 20 % возрастает содержание связанной влаги в модельных фаршах (на 7,22 % к массе образца и на 12,25 % к общей влаге) и прочносвязанной влаги - на 0,46 г/1г сухого вещества по сравнению с контрольным образцом, выход увеличивается на 15,91 %.

При этом необходимо отметить, что введение в состав модельного фарша кукурузной пасты в количестве 20 % увеличивает содержание влаги в образце незначительно, всего на 1,92 %.

Однако, введение в состав модельного фарша кукурузной пасты свыше 15 % оказывает негативное влияние на органолептические показатели мясных паштетов: консистенция их уплотняется, изделия приобретают резко выраженный привкус введенной растительной добавки. Поэтому оптимальным содержанием кукурузной пасты в составе модельного фарша для производства мясных паштетов было принято 15 %. При данной концентрации пасты органолептические свойства готового продукта, а также и его физико-химические показатели соответствуют требованиям, предъявляемым к готовым мясным паштетам. Готовый паштет имеет приятный вкус, запах и цвет, нежную, однородную, без признаков зернистости, мажущую консистенцию.

Мясной фарш с добавлением пасты из кукурузной крупы обладает более высокой влагосвязывающей способностью и лучшими реологическими характеристиками, чем модельный фарш, повышается его выход. Улучшение структуры и увеличение выхода паштета при введении в рецептуру кукурузной пасты можно объяснить способностью клетчатки кукурузной крупы, ее белков и крахмала удерживать воду и жир.

Разработанная рецептура и технология мясорастительного паштета с повышенной пищевой ценностью может быть использована на предприятиях мясной промышленности и в предприятиях общественного питания.